

Hünkär Beğendi (*Sultan's Delight*)

Zutaten

Zutaten für das Fleisch:

- 500 g **Lamm- oder Rindergulasch** (klein gewürfelt)
- 2 **Zwiebeln**, 2 **grüne Spitzpaprika**, 2 **Tomaten**
- 1 EL **Tomatenmark**
- 250 ml **heißes Wasser**
- **Salz, Pfeffer, Thymian**

Zutaten für das Auberginen-Püree:

- 4 **große Auberginen**
- 2 EL **Butter**, 2 EL **Mehl**
- 300 ml **Milch**
- 100 g **geriebener Kaşar-Käse** (oder Gouda/Emmentaler)
- **Salz, Muskatnuss**



Guten Appetit – Afiyet olsun! 🇹🇷

Zubereitung

- 1. Das Fleisch zubereiten:** Das **Fleisch** in einem Topf im eigenen Saft anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. **Gehackte Zwiebeln** und **gewürfelte Paprika** hinzufügen und mitdünsten. **Tomatenmark** und **Tomatenwürfel** kurz mitrösten. Mit **heißem Wasser** aufgießen und bei geringer Hitze ca. 45–60 Minuten schmoren, bis das Fleisch butterweich ist. Zum Schluss würzen.
- 2. Die Auberginen vorbereiten:** Die **Auberginen** rundherum mit einer Gabel einstechen und im Ofen **bei 200°C rösten**, bis die Haut schwarz und das Innere weich ist. Die Haut abziehen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken oder mit einer Gabel zerdrücken. Ein **paar Spritzer Zitrone** verhindern, dass es braun wird.
- 3. Das Püree fertigstellen:** **Butter** in einem Topf schmelzen, **Mehl** darin hell anschwitzen. Nach und nach die **Milch** unter Rühren mit dem Schneebesen hinzufügen, bis eine **cremige Béchamelsauce** entsteht. Das **Auberginenfleisch** und den **Käse** unterrühren. Mit **Salz** und einer **Prise Muskatnuss** abschmecken.
- 4. Servieren:** Das warme **Auberginenpüree** auf einem flachen Teller verteilen und das **Fleisch** mit etwas **Sauce** in die Mitte geben.